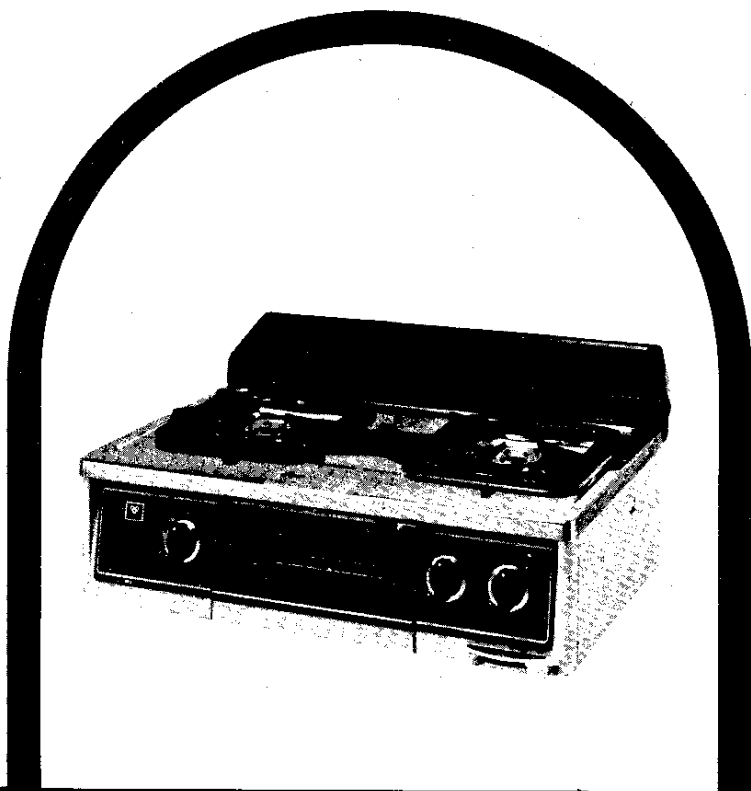
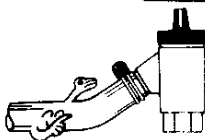
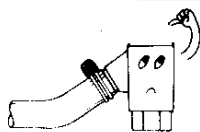
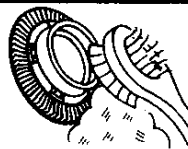
ガステーブルコンロ
取扱説明書

10-282型

保証書付

型式名 LW-354G

ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
ガッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

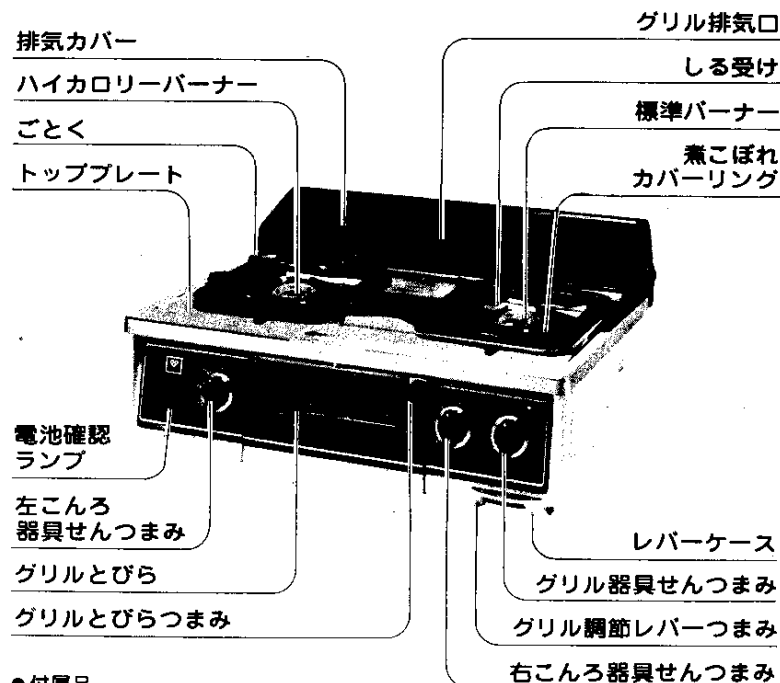
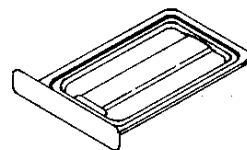
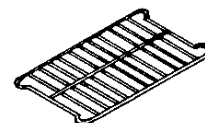
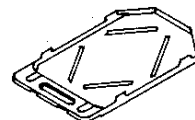
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ《グリル付》をお求めいただき、ありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

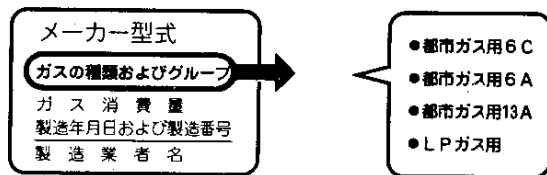
もくじ

- 各部の名称 …… 2
- 特に注意していただきたいこと …… 3
- 器具の設置 …… 9
- 使用手順 …… 13
- 使用時のご注意 …… 18
- 日常の点検・手入れ …… 19
- 故障異常の見分け方と処置方法 …… 23
- アフターサービスのお申し込み …… 24
- 特　　長 …… 25
- 寸法図と仕様一覧表 …… 26
- 別売部品のご紹介 …… 27

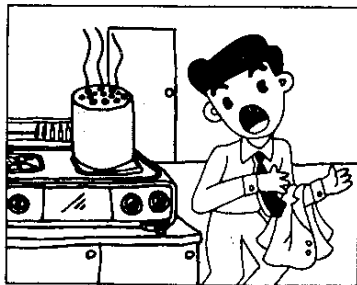
各部の名称

特に注意していただきたいこと

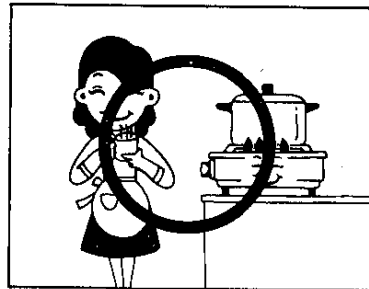
安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

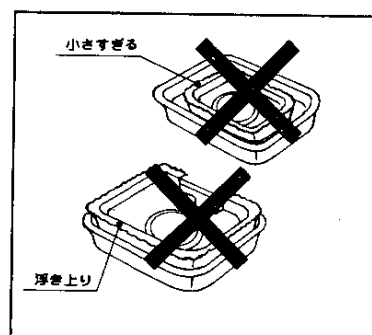
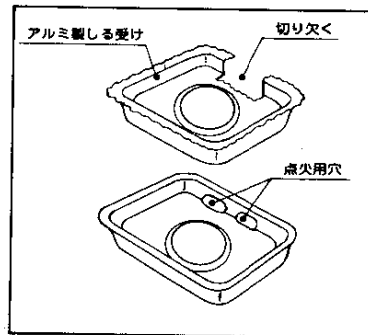
●**ガスの種類を確かめてください。**
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

●ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
●転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

●**調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。**
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

市販の補助用具使用についてのご注意

●**極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。**
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

●**市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。**
・しる受け部横の点火用穴をふさがないように大きく切り欠いてください。この穴をふさぐと点火できなくなります。

・しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。

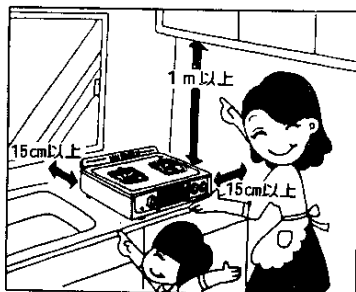
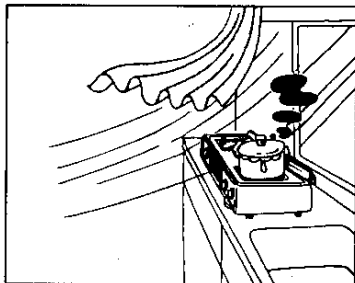
・煮こぼれカバーリングは、必ずアルミはく製のしる受けを敷いてから浮き上らないように取り付けてください。

特に注意していただきたいこと ③

使用場所についてのご注意

●**強い風の吹き込む所では使用しないでください。**
炎が風で吹き消えることがあります。

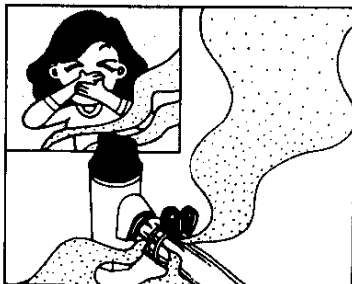
●**カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。**
燃え移る危険があります。

●**棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。**

●**テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1ｍ以上離してお使いください。**

使用上のご注意

ガス漏れ予防

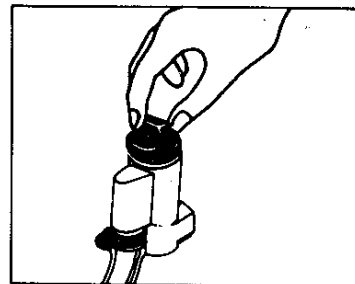
●**ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。**
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。

●**ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。(ゴム管の寿命は約3年です。)**
ゴム管が古くなりますと、元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になります。

特に注意していただきたいこと ④

●**器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんをしめてください。**

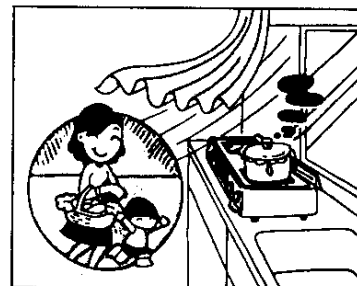
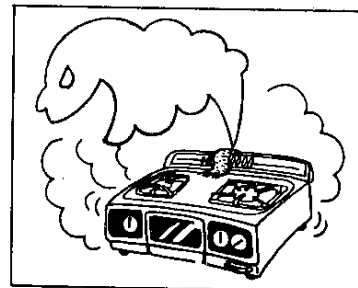
●**使用中は決して外出しないでください。**
バーナーの火が風や煮こぼれで消えたりして危険です。

●**使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。**

●**使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。**

火災予防

●**グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。**
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

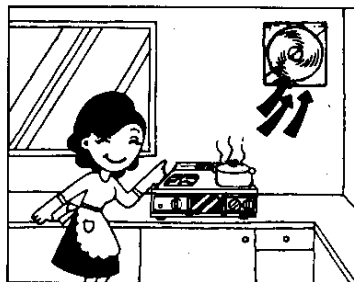
●**器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。**

●**火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。**

やけどのご注意

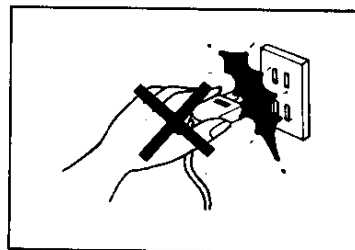
● ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

● ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず一旦グリルとびらをあけてから乾いた布で持って引き出してください。
ぬれぶきんなどで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

換気のご注意

● ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍〜10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

● ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

● ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せん閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については23ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

● 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは19ページをお読みください。)

● 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

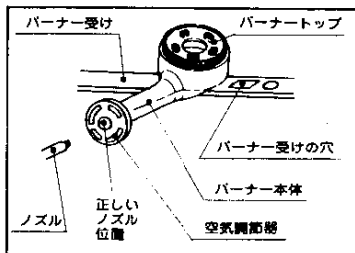
● 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

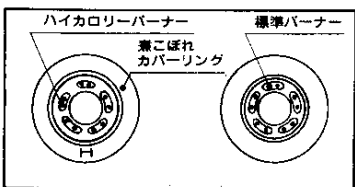
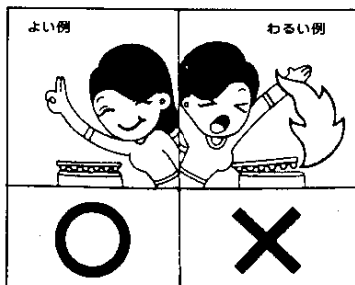
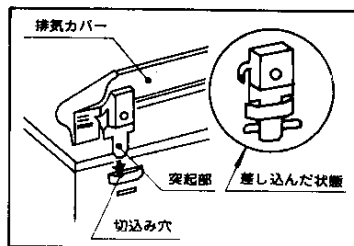
設置前の準備と確認

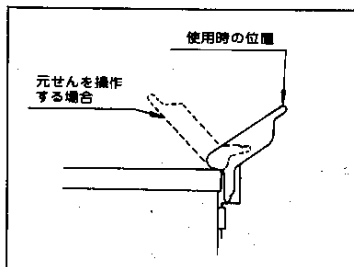
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部の名称" のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

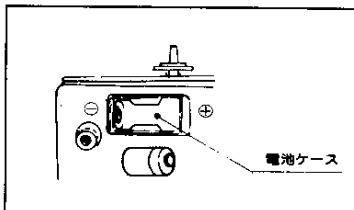
部品の取り付け

- バーナー本体の取り付けは、ノズルを図の正しいノズル位置(中央部の穴)にはめて、ウラ面の突起をバーナー受けの穴にはめると正しい位置になります。正しい位置になっているか必ずご確認ください。大きい方(ハイカロリーバーナー)が左側、小さい方(標準バーナー)が右側です。

- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上らないように2〜3回バーナートップを回して確実にはまっているか確認してください。

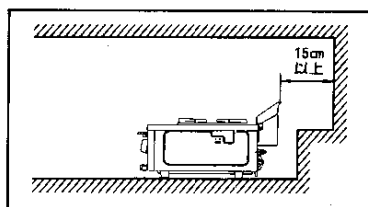
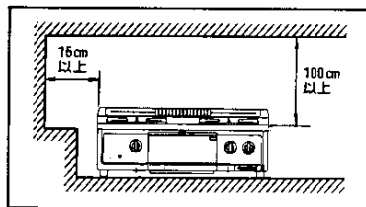
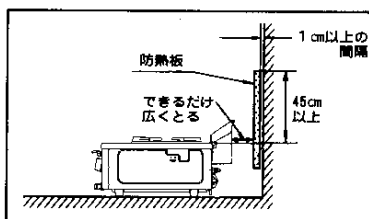
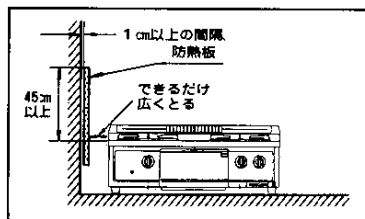
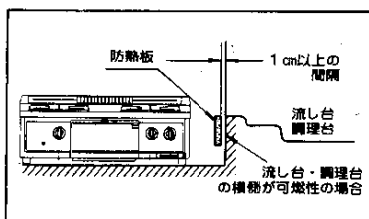
〈ご注意〉
バーナートップは右（標準バーナー）と左(ハイカロリーバーナー)は異なりますので、左右間違いのないように取りつけてください。

- 煮こぼれカバーリングもバーナートップと同様、左右異なります。内径の大きい方(H)が左側、小さい方が右側です。

- **排気カバーは排気温による後壁面の過熱防止のため必ず取り付けてください。**
  排気カバーの突起部を器具後面の左右切込み穴へ挿入し、排気カバーがトッププレートに十分当るまで差し込んで固定してください。

- この排気カバーは可動式になっております。ガスの元せんが器体の後側にある場合、元せんの開閉が容易にできるように、排気カバーは前方向に倒すことができます。

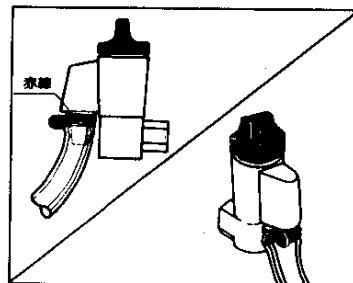
〈ご注意〉
使用中および使用直後は熱くなっております。特に排気口部分は高温になりますのでご注意ください。

- **点火用の電池は電池ケース（器具下部の左前にあります）にはめこんでください。電池は単1(1.5Ｖ)1個使用です。**

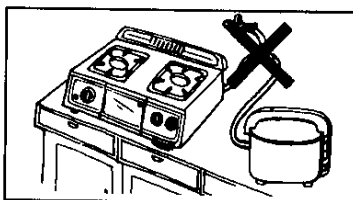
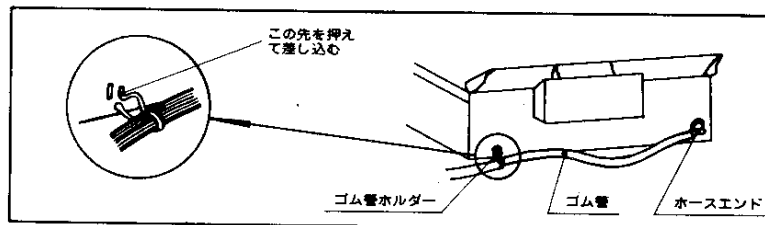
〈ご注意〉
- 電池が正しくセットしてあり、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。

器具の設置③

設置上のご注意

●丈夫で水平なガス台上に設置してください。
●耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
・トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上)――(火災予防条例で定められております)

●可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合
・図のように必ず別売の防熱板(コードNo 15-100-0084～6)を取り付けて使用してください。

●可燃性の壁面の高さが45cm以下の場合は図のように取り付けてください。

器具の設置④

ゴム管の接続

●ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりととめてください。
・9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。

・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

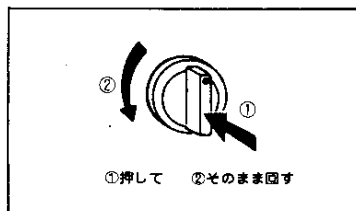
・ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

・ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

使 用 手 順

はじめてお使いのとき

・はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
・器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
・グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水（コップ1杯　約200cc）を入れてください。

点　火（こんろ部・グリル部）

・器具せんつまみを押しながら"止"の位置より左へ"開"の位置までまわすと電池確認ランプがつき、「パチパチ」とスパークして点火します。

・点火を確かめてから手をはなしてください。

〈ご注意〉
・万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。

・しばらく使わないで点火するときはゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。

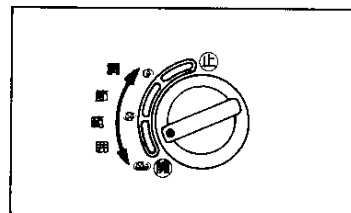
・グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。

・グリル点火時は、グリルバーナーの上火・下火ともに点火したことを必ずご確認ください。

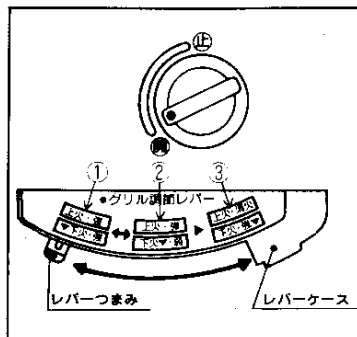
使 用 手 順 ②

空 気 調 節

・空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火 力 調 節

●こんろ部（左右）
・火力切替え式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
　(火火火)が「全開」　(火火)が「中火」　(火)が「小火」になっています。(火火火)位置より(火火)、(火)の位置にするときは、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。

●火力マークの中間でも使用できます。

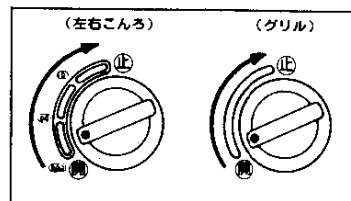
〈ご注意〉
・(火)と"止"の間で使用するときは炎が小さく、消えやすくなりますのでご注意ください。
・(火火火)から(火)の位置にするときは器具せんつまみをゆっくりとまわしてください。

●グリル部

- 器具せんつまみを"開"の位置にしたまま、グリル調節レバーでお好みの火力に調節してください。
- ①「上火・強―下火・強」、②「上火・強―下火・弱」、③「上火・消火―下火・強」の３種類の調節ができます。焼物の種類によって調理に適した位置でご使用ください。

（詳しくは付属のグリル料理手帳を参照ください。）

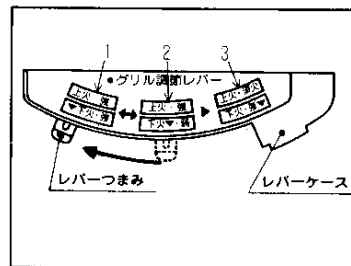
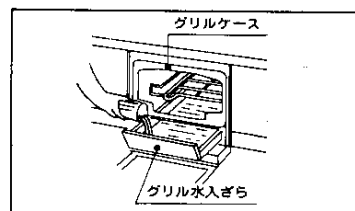
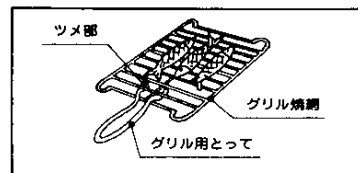
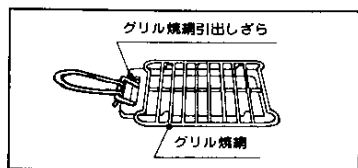
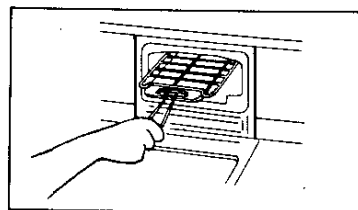
〈ご注意〉

- 器具せんつまみは必ず"開"の位置でグリル調節レバーをゆっくり操作してください。あまり早く操作すると消火することがあります。
- 器具せんつまみが"止"の位置では、グリル調節レバーは動きません。
- ①から②の位置に調節すそときは、レバーつまみが軽くとまりますが、②から③の位置にするときは、③の少し手前から自動的に③の位置になります。
- ③の位置はレバーつまみがレバーケースにかくれた位置になります。
- ②の位置から①に調節できますが、③の位置から②、①に調節する場合は、器具せんつまみを一旦"止"にもどして消火し、あらためて点火操作から行なってください。

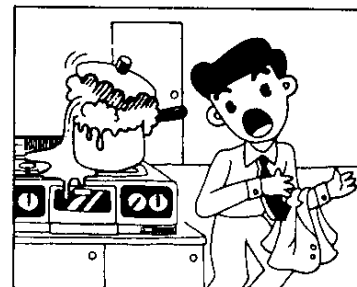
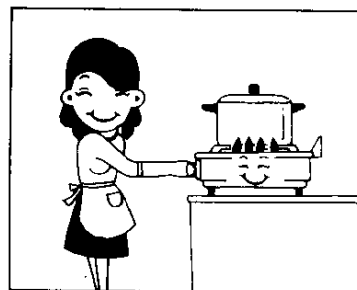
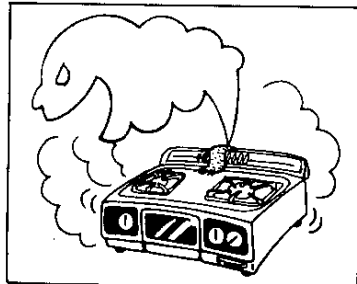
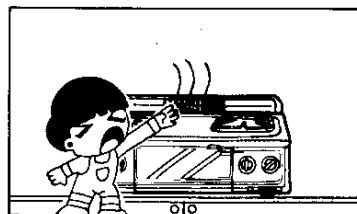
消　火（こんろ部・グリル部）

●器具せんつまみを押さないで右へいっぱい"止"の位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき（就寝時、外出時など）は、器具せんつまみをしめるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。
- グリルの場合、器具せんつまみを"止"方向へまわすとグリル調節レバーが自動的に①の位置に戻りますが、これは器具せんつまみと連動しているためで異常ではありません。

（但し、グリル調節レバーが①の位置にある場合は動きません。）

グリル部の使い方

- グリル水入ざらはグリルケースの下部の引き出し部へ、奥にあたるまで入れてお使いください。出し入れはゆっくりしてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。（コップ１杯約200cc）
- グリル水入ざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあけ、グリル水入ざらを乾いた布で持って少し引き出してからコップなどで入れてください。

- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル焼網はかならず付属のグリル用とってで出し入れしてください。
- グリル焼網はたなにのせ、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリルケースには2段のたながあります。焼物の種類によって上段、下段に使いわけてください。
- 魚、肉など油脂分の多いものを焼いたときは、グリル焼網引出しざらにグリル焼網をのせて取り出してください。焼きあがったあとの焼汁等を、グリル焼網引出しざらで受けますので器体、床面、グリルとびらガラスの裏面等を汚しません。

〈ご注意〉
- グリル焼網引出しざらはグリル焼網を取り出すときにご使用ください。
- グリル焼網引出しざらは火に直接かけたり加熱等、他の用途に使用しないでください。
- グリル使用中は必ずグリルとびらをしめてください。なおとびらの開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。
- 下火だけで肉や脂身の多いものを焼いた後に上火をつけますと、上火バーナーについた脂が燃えて煙が出る場合がありますが異常ではありません。

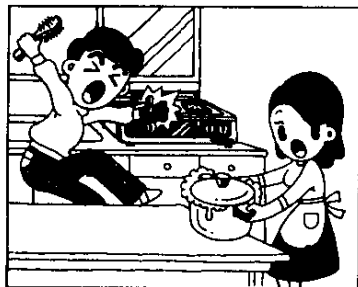
使用時のご注意

- **煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれした時は、必ず完全にふきとってください。**
  煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

- **点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。**

- **グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。**
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

- **グリル使用中および使用直後は排気カバーやトッププレートが高温になっています。**
  排気カバー操作時等にやけどをしないようにご注意ください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

●点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。

●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

●点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。

点　検

●安全にお使いいただくためにときどき点検してください。

・ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。

・ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。

・ゴム管が古くなってひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。

・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをおいてはいませんか。

・バーナートップ、ごとく、しる受け、排気カバーなどが正しくセットされていますか。

・バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。

・グリル水入ざらに多量の脂がたまっていませんか。
（脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります。）

お 手 入 れ

そのつど

●ごとく・しる受け・煮こぼれカバーリング・排気カバー・グリル水入ざら・グリル焼網・グリル焼網引出しざら・トッププレート・器体

・そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

〈ご注意〉

・お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。

・煮こぼれカバーリングは左右異なりますので、外された場合は必ず"H"印の煮こぼれカバーリングは左側に取り付けてください。

●グリルとびら

・ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

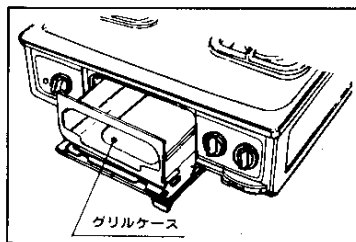
〈ご注意〉

・ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズがつき割れる原因になります。

日常の点検・手入れ ③　お手入れ

そのつど

●グリルケース

・グリルケースはセルフクリーニング仕上になっていますので、調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。なお、グリルケースは簡単に引き出すことができます。

〈ご注意〉

・脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、グリル用器具せんつまみを"開"(レバーつまみを①の位置、上火・下火とも"強")の位置で30分～1時間程度から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。

・から焼きされる場合は必ずグリル水入ざらに水を入れて（途中で補充しながら）グリルのみ点火し、から焼き中は特にグリルとびらに水をかけないように注意してください。

・洗剤やみがき粉などで洗うとホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。

・グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてから行なってください。

日常の点検・手入れ ④　お手入れ

ときどき

●バーナー(こんろ用)

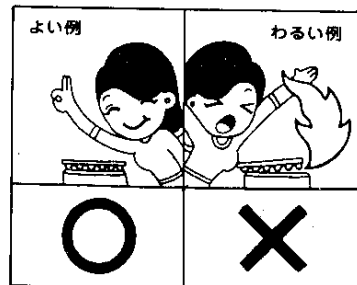
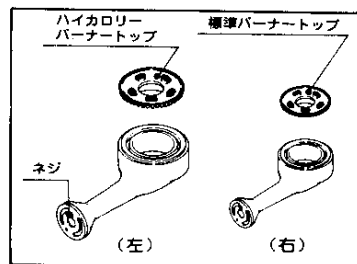
・バーナートップをとりはずしブラシやキリ状のものでそうじしてください。
目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

〈ご注意〉

・バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。

・バーナートップは左（ハイカロリーバーナー）と右（標準バーナー）は異なりますので外された場合、左右間違いのないように正しく取りつけてください。

・バーナー本体を取り外された場合は正しくセットしてください。（詳しくは9ページ、部品の取り付けの項をお読みください）なお空気調節器を止めているネジは絶対に動かさないでください。

・バーナー本体の水洗いはやめてください。
中がさびる原因になります。

・点火操作のとき火花の出る部分はさわらないでください。取付位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)

・器具内の配線にはさわらないでください。

故障異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象＼原因	電池確認ランプがつかない	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ		○							ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分			○				○		（全開にする）	
ゴム管の接続が不完全		○						○	ゴム管を確実に接続する	12
ゴム管内に空気が残っている		○			○		○		点火操作を繰り返す	13
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○			○		○		ゴム管の折れ・曲りを直す	12
ゴム管のひび割れ・穴あき								○	ゴム管を交換・先を切りつめる	12
バーナーの炎口づまり		○	○	○			○		バーナーの手入れをする	22
バーナートップの浮き		○	○	○	○	○		○	バーナートップを正しくセットする	9
ノズルづまり		○	○						点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○	○						○	〃	—
器具せんの故障	○	○						○	〃	—
点火装置の電極部の汚れ		○							〃	—
器具の銘板と使用ガスの不一致		○	○	○	○	○	○	○	〃	3
電池が消耗している	○	○							新品と交換する	10
電池の取り付けが悪い	○								正しく取りつける	10
点火操作が適切でない		○							「使用方法（点火）」参照	13

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 23ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認下さい。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
  ①品　名……（テーブルコンロ）
  ②品　番……左側面に貼付してあります。

（例）

(4)**10-282**(U)
大阪ガス株式会社 00

③現　象……（できるだけ詳しく）
④道　順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

- ガスには都市ガス14種類およびＬＰガスの区分があります。
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

- **この器具には保証書がついています。**
  このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特　　長

1 上下同時に早く焼ける両面焼グリル。裏返す手間も不用です。

2 上火・下火の火力がワンタッチで調節できるグリル調節レバー付。
- 焼物の種類や大きさによってキメ細かな調節ができます。

3 トッププレートにグリル排気口がない後方排気方式。
- グリル内への煮こぼれ落ちや、グリルの排気熱で鍋の取手が熱くなることがありません。
- トッププレートのお手入れが簡単です。

4 煮こぼれ等が器具の下に落ちにくい煮こぼれカバーリング付。

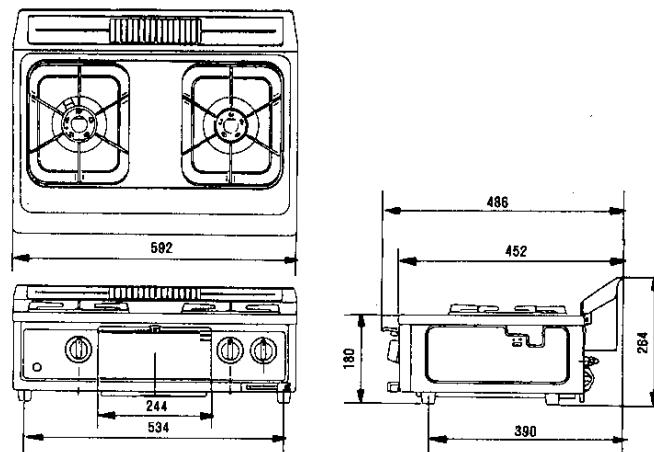
5 グリルケースはお手入れの簡単なセルフクリーニング仕上げ。

6 焼き汁が落ちないグリル焼網引出しざら付。
- 焼き汁の多い焼物の出し入れのとき、床面や器体へ落ちるのを防ぎます。

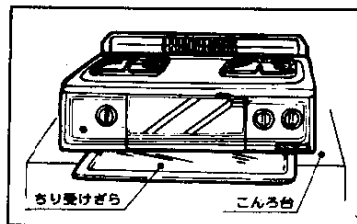
7 左側こんろは火力の強いハイカロリーバーナーですので、炒めものや中華料理などにお使いください。又急ぎのときなどお湯を早くわかすことができます。

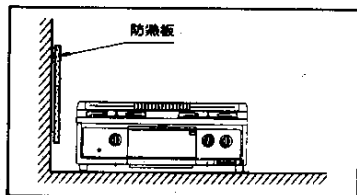
8 こんろの器具せんはよく使用する強火・中火・小火の位置に「カチッ」という音と軽い手応えで容易に合わせることができます。

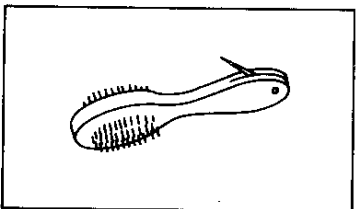
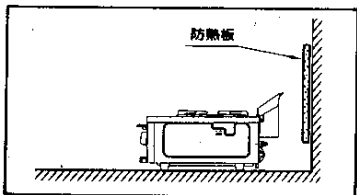
9 点火は電池による連続放電式ですので、点火操作が軽快で確実です。
電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。

寸法図と仕様一覧表

器種名		グリル付二口コンロ				
品名		10−282(U)				
点火方式		連続放電点火				
外形寸法		高さ180mm(トッププレートまで)×巾592mm×奥行486mm				
重量(器具)		14kg				
使用ガス 使用ガスグループ		1時間当りのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時	
		こんろ(右)	こんろ(左)	グリル	ガス消費量	
都市ガス用	6C (kcal/h)	2,300	3,050	2,250	7,000 (1.65m³/h)	内径9.5mm ガス用 ゴム管
	13A (kcal/h)	2,400	3,100	2,250	7,500 (0.72m³/h)	
	6A (kcal/h)	2,200	3,050	2,200	7,000 (1.06m³/h)	
LPガス用 (kg/h)		0.190	0.240	0.185	0.61	

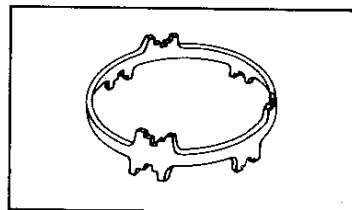
別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。

●ちり受けざら(コードNo:15-100-0083)

・図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●防熱板(コードNo:15-100-0084~6)

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●掃除ブラシ(4)94-100

・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安定して使っていただけます。

別売部品のご紹介②

●中華鍋用補助ごとく(4)15-100-0058

・中華鍋等、底の丸い鍋を安定よく使っていただけます。